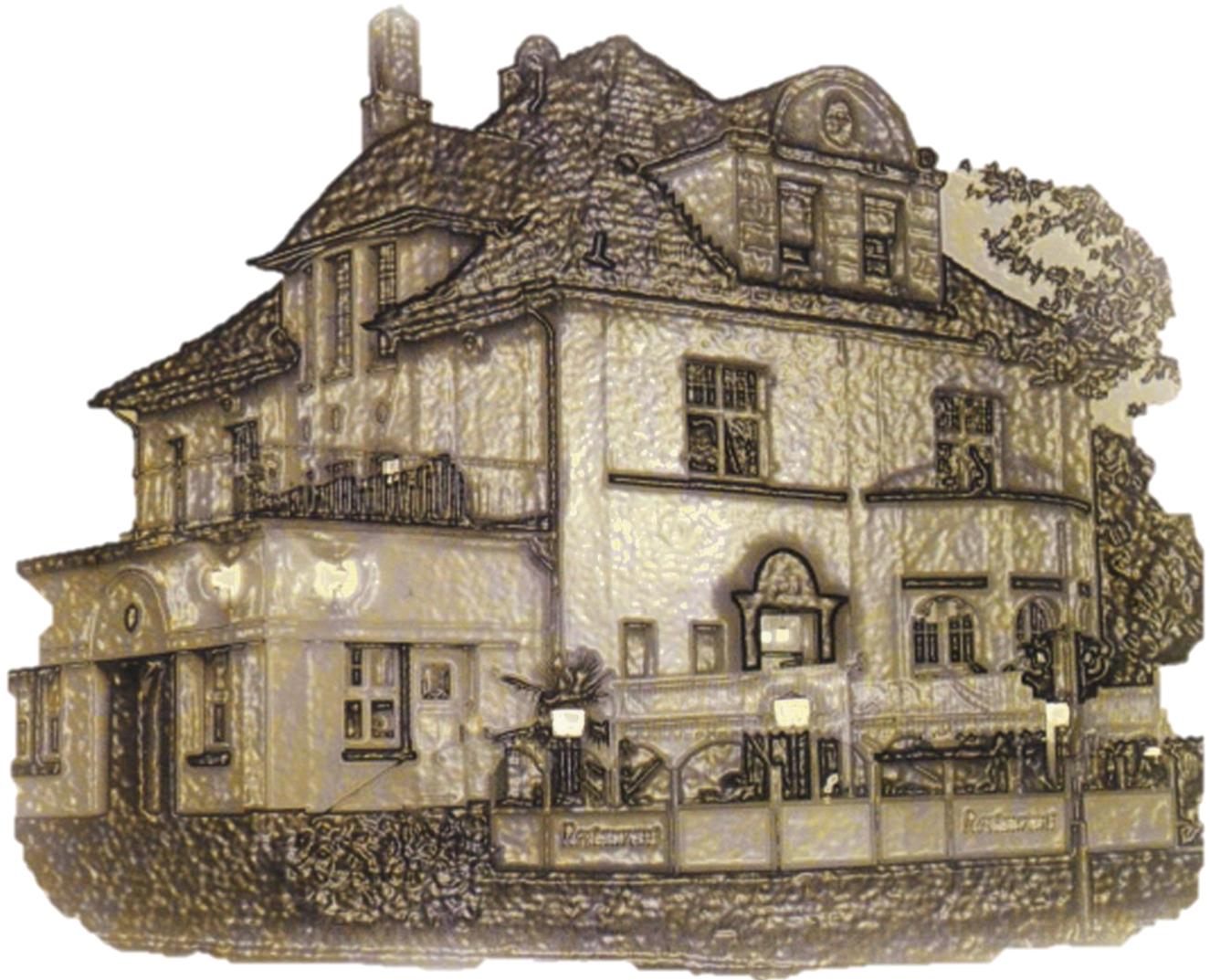


# *Villa Gambero d'Oro*

*Seit 1982*

*in Kamp-Lintfort*



**Inhaber:**

Francesco Ruggiero  
Friedrichstraße 2  
47475 Kamp-Lintfort  
Tel.: 02842/50813

**Öffnungszeiten:**

Dienstags – Sonntags  
von 12.00 bis 14.30 Uhr und  
von 17.30 bis 22.00 Uhr  
Küche bis 14.00 und 21.30 Uhr

Montags Ruhetag

## Antipasti

73.	<b>Spinaci al Forno</b> <small>c)</small>	10,50€
74.	<b>Antipasto/Antipasto klein</b> <small>c)h)j)k)</small>	17,50€/15,50€
77.	<b>Mozzarella <small>c)</small> &amp; Pomodori con Basilico</b>	9,00€
78.	<b>Scampi Cardinale</b>	14,50€
	6 Garnelen <small>ij)</small> in Knoblauchsauce <small>a)c)</small>	
79.	<b>Scampi Provinciale</b>	14,50€
	6 Garnelen <small>ij)</small> in Cognacsauce <small>a)c)</small>	
80.	<b>Bruschetta Mozzarella</b> <small>a)c)</small>	8,00€
82.	<b>Lumache dello Chef</b>	9,50€
	Schnecken nach Art des Chefs <small>1)2)c)</small>	
83.	<b>Funghi al Forno</b> <small>c)</small>	10,50€
84.	<b>Carpaccio di Manzo/Carpaccio di Manzo klein</b>	16,50€/14,50€
89.	<b>Vitello Tonnato/Vitello Tonnato klein</b>	16,50€/14,50€

## Zuppe

90.	<b>Zuppa di Pomodori</b> <small>c)</small> (Tomatensuppe)	7,00€
91.	<b>Zuppa di Cipolla</b> <small>a)c)</small> (Zwiebelsuppe)	7,00€
93.	<b>Minestrone</b> <small>1)5)11)a)b)c)d)e)f)</small> (Gemüsesuppe)	10,50€
96.	<b>Zuppa di Pesce</b> <small>h)i)j)k)n)</small> (Fischsuppe)	12,50€

## Insalata

98.	<b>Insalata di Pomodori &amp; Cipolla</b>	7,50€
	Tomatensalat mit Zwiebeln	
100.	<b>Insalata Mista</b>	9,00€
	Gemischter Salat	
101.	<b>Insalata Tonno</b>	14,00€
	Gemischter Salat mit Thunfisch <small>2)k)</small>	
104.	<b>Insalata Gina</b>	19,50€
	Gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen <small>k)</small>	
107.	<b>Insalata al Tacchino</b>	16,50€
	Gemischter Salat mit Hähnchenbrust undd Mozzarella <small>c)</small>	
109.	<b>Insalata Capricciosa</b>	16,00€
	Gemischter Salat mit Schinken <small>2)3)4)</small> , Käse <small>1)c)</small> , Thunfisch <small>2)k)</small> & Eiern <small>b)</small>	

Wählen Sie zwischen French c) und Öl-Balsamico Dressing

## Pasta a)

### Spaghetti

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 110. | <b>Spaghetti alla Rucola</b><br>mit Knoblauch, Rucola, Mozzarellakugeln c), frische Tomaten in Öl        | 11,00€ |
| 111. | <b>Spaghetti Diavolo</b><br>mit Knoblauch, Peperoni in Öl (scharf)                                       | 10,00€ |
| 119. | <b>Spaghetti Gambero d'Oro</b><br>mit Garnelen j), Krabben j), Thunfisch 2)k) und frischen Tomaten in Öl | 17,50€ |
| 120. | <b>Spaghetti Carrettieri</b><br>mit Champignons und rohem Schinken 2)3) in Gorgonzolasauce c)            | 16,50€ |

### Penne

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 126. | <b>Penne Rosina</b><br>mit Krabben j), Zucchini und frischen Tomaten in Öl                                   | 14,50€ |
| 129. | <b>Penne dello Chef</b><br>mit Schinken 2)3)4), Paprika und Champignons in Bolognese- 2)e) und Sahnesauce c) | 13,00€ |
| 130. | <b>Penne all'Arrabbiata</b><br>mit Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce (scharf)                           | 10,50€ |
| 131. | <b>Penne alla Mister</b><br>mit Rinderfiletspitzen und Peperoni in Tomatensauce (scharf)                     | 19,50€ |
| 132. | <b>Penne al Tacchino</b><br>mit Hähnchenbrustfilet und Spinat in Sahnesauce c)                               | 16,50€ |

### Fettuccine

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 139. | <b>Fettuccine Gambero d'Oro</b><br>mit 5 Garnelen j), Lachs k) und frische Tomaten in Öl            | 19,50€ |
| 146. | <b>Fettuccine Capo</b><br>mit frischen Tomaten, ummantelt von Carpaccio, Rucola und Parmesankäse c) | 19,50€ |

## Pasta a)

### Gnocchi

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>151.</b> | <b>Gnocchi Napoli</b><br>Italienische Kartoffelnudeln mit Tomatensauce  | <b>11,00€</b> |
| <b>152.</b> | <b>Gnocchi ai Funghi</b><br>Italienische Kartoffelnudeln mit Champignonsauce c)                                     | <b>12,00€</b> |
| <b>153.</b> | <b>Gnocchi Siciliana</b><br>Italienische Kartoffelnudeln mit Sardellen k), Champignons und Peperoni in Tomatensauce | <b>13,50€</b> |

### Tortellini mit Fleischfüllung

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>156.</b> | <b>Tortellini Giorgio</b><br>mit Schinken 2)3)4), in Sahnesauce c)                                      | <b>12,00€</b> |
| <b>157.</b> | <b>Tortellini Gambero d'Oro</b><br>mit Champignons, Schinken 2)3)4) in Bolognese 2)e) und Sahnesauce c) | <b>12,00€</b> |
| <b>159.</b> | <b>Tortellini Casa</b><br>mit Spinat und Knoblauch in Gorgonzolasauce c)                                | <b>14,00€</b> |

### Pasta al Forno – überbackene Nudeln

- |             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| <b>163.</b> | <b>Fettuccine al Forno</b><br>mit Schinken 2)3)4) und Broccoli in Sahnesauce c)  | <b>13,00€</b> |
| <b>164.</b> | <b>Penne Contadine</b><br>mit Gemüse in Sahnesauce c)  | <b>15,50€</b> |
| <b>165.</b> | <b>Penne al Forno</b><br>mit Ei b) in Bolognese 2)e) und Sahnesauce c)   | <b>13,00€</b> |
| <b>167.</b> | <b>Lasagne 2)c)e)</b>  | <b>14,50€</b> |
| <b>168.</b> | <b>Cannelloni Ripieni</b><br>gefüllte Nudeln mit Schinken 2)3)4), Spinat und Käse 1)e) in Bolognese 2)e) und Sahnesauce c) | <b>13,00€</b> |

**Gluten freie Nudeln 2,00€ Aufpreis**

**Für jedes kleinere Nudelgericht berechnen wir 2,00€ weniger**

**Für jede Verpackung berechnen wir 1,00€**

## Pizze a)

<b>170.</b>	<b>Margherita</b> mit Tomatensauce, Käse <sup>1)e)</sup> und Oregano	<b>9,00€</b>
<b>171.</b>	<b>Salami</b> mit Salami <sup>1)2)3)</sup>	<b>11,50€</b>
<b>172.</b>	<b>Prosciutto</b> mit Schinken <sup>2)3)4)</sup>	<b>11,50€</b>
<b>173.</b>	<b>Napoli</b> mit Sardellen <sup>2)k)</sup> und Oliven <sup>1)2)3)</sup>	<b>12,50€</b>
<b>175.</b>	<b>Funghi</b> mit Champignons	<b>11,50€</b>
<b>176.</b>	<b>Tonno</b> mit Thunfisch <sup>2)k)</sup>	<b>13,00€</b>
<b>179.</b>	<b>O Sole Mio</b> mit Schinken <sup>2)3)4)</sup> , Champignons und Ei <sup>b)</sup>	<b>14,50€</b>
<b>180.</b>	<b>Spinaci</b> mit Spinat und Knoblauch	<b>11,50€</b>
<b>182.</b>	<b>Alfredo</b> mit Schinken <sup>2)3)4)</sup> , Champignons und Peperoni (scharf)	<b>13,50€</b>
<b>184.</b>	<b>Calabria</b> mit Thunfisch <sup>2)k)</sup> , Zwiebeln und Knoblauch	<b>14,50€</b>
<b>186.</b>	<b>Vegetariano</b> mit Broccoli, Zwiebeln, Spinat, Paprika und Champignons	<b>16,00€</b>
<b>187.</b>	<b>Parma</b> mit rohem Schinken <sup>2)3)</sup> , Rucola und Parmesan <sup>c)</sup>	<b>16,50€</b>
<b>189.</b>	<b>San Remo</b> mit Schinken <sup>2)3)4)</sup> , Broccoli und Gorgonzola <sup>c)</sup>	<b>14,50€</b>
<b>190.</b>	<b>Franco</b> mit Salami <sup>2)3)4)</sup> , Champignons, Artischoken <sup>2)3)</sup> und Oliven <sup>1)2)3)</sup>	<b>15,50€</b>
<b>191.</b>	<b>Rimini</b> mit Schinken <sup>2)3)4)</sup> und Ananas <sup>2)</sup>	<b>13,50€</b>
<b>192.</b>	<b>Capri</b> mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	<b>14,50€</b>
<b>193.</b>	<b>Ramona</b> frischen Tomaten, Mozzarella <sup>c)</sup> und Basilikum	<b>13,50€</b>
<b>194.</b>	<b>Roma</b> mit Thunfisch <sup>2)k)</sup> , Schinken <sup>2)3)4)</sup> , Kapern <sup>2)</sup> und Artischoken <sup>2)3)</sup>	<b>15,50€</b>
<b>195.</b>	<b>Fabio</b> mit Thunfisch <sup>2)k)</sup> , Champignons, Zwiebeln und Peperoni (scharf)	<b>15,50€</b>
<b>196.</b>	<b>Quattro Stagioni</b> mit Salami <sup>1)2)3)</sup> , Schinken <sup>2)3)4)</sup> , Thunfisch <sup>2)k)</sup> und Champignons	<b>15,50€</b>
<b>200.</b>	<b>Gina</b> mit Krabben <sup>j)</sup> , Thunfisch <sup>2)k)</sup> , Spinat und Knoblauch	<b>16,50€</b>
<b>203.</b>	<b>Gambero d'Oro</b> mit 5 Garnelen <sup>j)</sup> , Krabben <sup>j)</sup> , Schnecken <sup>1)2)</sup> und Knoblauch	<b>19,50€</b>
<b>204.</b>	<b>4 Formaggi</b> mit Gouda <sup>c)</sup> , Mozzarella <sup>c)</sup> , Gorgonzola <sup>c)</sup> und Parmesan <sup>c)</sup>	<b>16,50€</b>
<b>205.</b>	<b>Iolanda</b> mit scharfe Salami <sup>1)2)3)</sup> , Oliven <sup>1)2)3)</sup> , Rucola und Parmesan <sup>c)</sup>	<b>16,50€</b>

**Für jede kleine Pizza berechnen wir 1,00€ weniger**

# Fleischspezialitäten

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir Salat, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

- 224. Griglia Mista** 35,50€  
verschiedene gegrillte Fleischsorten

Vom Schwein

- 213. Filetto Parigi** 23,50€  
Schweinefilet in Pfeffersauce a)c)
- 214. Filetto San Remo** 23,50€  
Schweinefilet in Cognacsauce a)c)
- 215. Filetto Cosenza** 23,50€  
Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln und Champignons

Vom Kalb

- 220. Saltimbocca alla Romana** 26,50€  
Kalbsfleisch mit Salbei und rohem Schinken 2)3) in Weißweinsauce a)
- 221. Scaloppa al Limone** 25,00€  
Kalbsfleisch in Zitronensauce
- 223. Involtini Chefs Art** 29,50€  
Kalbsröllchen nach Art des Hauses 2)3)4)a)c)e)

Vom Rind

- 230. Bistecca Cipolla** 30,50€  
Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
- 231. Bistecca Paesana** 32,50€  
Rumpsteak mit Paprika, Zwiebeln und Champignons
- 232. Bistecca Funghi** 31,50€  
Rumpsteak mit Champignonsauce a)c)
- 233. Bistecca alla Griglia** 29,50€  
Rumpsteak gegrillt
- 236. Filetto alla Griglia** 34,50€  
Rinderfilet gegrillt
- 237. Filetto al Pepe** 36,50€  
Rinderfilet in Pfeffersauce a)c)
- 238. Filetto Cremoso** 36,50€  
Rinderfilet in Gorgonzolasauce c)
- 240. Filetto Superiore** 36,50€  
Rinderfilet in Balsamico Sauce a)

# Fischspezialitäten

- 241. Calamari alla Griglia** 26,50€  
Calamari n) gegrillt
- 244. Salmone alla Griglia** 28,50€  
Lachsfilet k) gegrillt
- 248. Garnelen alla Griglia** 34,50€  
4 Garnelen n)k)h)j) Gegrillt

# Getränke

1. Pils (Veltins)	*0,3l	3,50€	37. Pinot Grigio <sup>8)</sup>	¼	7,00€
2. Alt (Diebels)	*0,3l	3,50€	38. Pinot Grigio <sup>8)</sup>	½	13,50€
3. Krefelder	*0,3l	3,50€	60. Lambrusco <sup>8)</sup>	¼	7,00€
4. Alsterwasser <sup>1)2)3)</sup>	*0,3l	3,50€	61. Lambrusco <sup>8)</sup>	½	13,50€
5. Malzbier	*0,3l	3,50€	64. Rosé <sup>8)</sup>	¼	7,00€
6. Pils-Schuss	*0,3l	3,50€	65. Rosé <sup>8)</sup>	½	13,50€
7. Veltins (alkoholfrei)	0,33l	4,00€	66. Merlot <sup>8)</sup>	¼	7,00€
8. Weizenbier (alkoholfrei)	0,5l	5,00€	67. Merlot <sup>8)</sup>	½	13,50€
25. Weizenbier	0,5l	5,00€	68. Frascati <sup>8)</sup>	¼	7,00€
27. Radler <sup>2)</sup>	*0,3l	3,50€	69. Frascati <sup>8)</sup>	½	13,50€
28. Radler alkoholfrei <sup>2)</sup>	0,33l	4,00€	70. Frizzantino <sup>8)</sup>	¼	7,00€
			71. Frizzantino <sup>8)</sup>	½	13,50€
			52. Lugana <sup>8)</sup>	¼	8,00€
9. Bluna Zitrone <sup>2)</sup>	0,3l	3,30€	53. Lugana <sup>8)</sup>	½	15,50€
10. Afri Cola <sup>1)2)7)</sup>	0,3l	3,30€	39. Nero d'Avola <sup>8)</sup>	¼	7,50€
22. Afri Cola ohne Zucker <sup>1)2)6)7)10)</sup>	0,3l	3,30€	40. Nero d'Avola <sup>8)</sup>	½	14,50€
11. Bluna Orange <sup>1)2)3)</sup>	0,3l	3,30€			
12. Spezi <sup>1)2)3)6)7)10)</sup>	0,3l	3,30€	41. Ramazzotti Rosato	Glas	8,00€
13. Mineralwasser	0,3l	3,00€	42. Martini Rosso/Bianco	2 cl	4,00€
14. Orangensaft	0,2l	3,00€	43. Marsala all'Uovo	2 cl	4,00€
15. Apfelsaft	0,3l	3,30€	44. Amaretto	2 cl	4,00€
16. Apfelschorle	0,3l	3,30€	45. Ramazzotti	2 cl	4,00€
21. Rhabarberschorle	0,33l	4,50€	46. Fernet Branca	2 cl	4,00€
17. Bitter Lemon <sup>3)9)</sup>	0,2l	3,00€	47. Underberg	2 cl	4,00€
23. San Pellegrino	0,25l	3,00€	48. Sambuca	2 cl	4,00€
ital. Mineralwasser			49. Averna	2 cl	4,00€
19. San Pellegrino	0,75l	7,00€	50. Hausgrappa		4,00€
ital. Mineralwasser			51. Prosecco con Aperol	Glas	8,00€
18. Acqua Panna	0,25l	3,00€	55. Campari Orange	Glas	8,00€
ital. Naturell Wasser			268. Prosecco	Glas	6,00€
20. Acqua Panna	0,75l	7,00€			
ital. Naturell Wasser					
29. Tee		2,50€			
30. Espresso <sup>7)</sup>		2,20€	* 0,4l	4,50 €	
31. Kaffee <sup>7)</sup>		3,00€			
32. Cappuccino <sup>7)c)</sup>		3,50€			
33. Latte Macchiato <sup>7)c)</sup>		4,50€			
34. Espresso Doppio <sup>7)</sup>		4,00€			

1=mit Farbstoffen, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Stabilisator,  
 5= mit Geschmacksverstärker, 6= mit Süßstoff, 7= koffeinhaltig, 8= mit Schwefeldioxid, 9=  
 chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= mit Säuerungsmittel a= enthält glutenhaltiges  
 Getreide, b= enthält Ei, c=enthält Milch, d= enthält Senf, e= enthält Sellerie, f= enthält Soja,  
 g=enthält Lupin h=enthält Schalenfrüchte, i=enthält Erdnuss/ Erzeugnisse, j= enthält Krebsfleisch, k=  
 enthält Fisch, l= enthält Sesam, m= enthält Schwefeldioxid, n= enthält Weichtiere

Für jede Verpackung berechnen wir 1,00€

# Dessertkarte

- **Tiramisù** 1)2)3)7)10)a)b)c)m) 8,50€

Eine Süßspeise aus Mascarpone und Löffelbiskuits, die mit Kaffee getränkt sind

- **Creme Brûlée** b)c) 6,50€

Ein Dessert aus Eiern und Sahne mit karamellisierter Oberfläche

- **Sorbetto al Limone** b)c) 7,00€

Ein Zitroneneis mit Limoncello

- **Tartufo Classico** a)b)c)f)i) 6,50€

Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen

- **Tartufo al Pistacchio Affogato** a)b)c)f)i)7) 7,50€

Halbgefrorenes Pistazieneis mit einem Schokoladenkern, umhüllt von Pistazien und mit übergossenen Espresso

- **Panna Cotta** 2)c) 6,50€

Nachspeise aus gekochter Vanillesahne mit Erdbeersauce